Conferenza dei servizi della caccia e della pesca svizzeri
JFK-CSF-CCP editore

Capitoli 7 e 10:
aggiornamenti sull'igiene della carne

CACCIARE IN SVIZZERA

Verso l'esame d'idoneità alla caccia

Martin Baumann
Josef Muggli
Dominik Thiel
Conny Thiel-Egenter
Max Thürig
Philippe Volery
Peter A. Widmer
Sven Wirthner
Urs Zimmermann

ott

Fonti fotografiche
Se non menzionato diversamente: Peter Vonow

7.1; 7.13; 7.15: Philippe Volery
7.2: Pascal Balmer
7.3: Dominik Thiel
7.4, 7.14: Markus P. Stähli, wildphoto.ch
7.5–7.10: Charles Ellena
7.16; 7.17: Josef Muggli
10.1; 10.2; 10.4; 10.5; 10.9; 10.10; 10.12–10.15; 10.17–10.19; 10.31; 10.32: Ufficio per la caccia e la pesca dei Grigioni
10.3: Abteilung Fischerei und Jagd Luzern
10.6: Markus P. Stähli, wildphoto.ch
10.7: Urs Büchler
10.8: Grégoire Seitert
10.11; 10.16; 10.25: Institut für Fisch- und Wildtiermedizin, Universität Bern
10.20: Philippe Volery
10.21: Fleischkontrolle Veterinäramt Zürich
10.22: Hospitalitis-Buchverlag Zürich
10.23: Martin Jelk
10.24: Henri Pestieau
10.26: Marie-Pierre Ryser-Degiorgis, FIWI Bern
10.27: Roli Koch
10.28: Adrian Arquint
10.30: Johannes Fritz

Ringraziamenti
L'editrice ringrazia l'Associazione svizzera dei veterinari cantonali (ASVC) per il supporto nella revisione dei capitoli «Valorizzazione della selvaggina» e «Malattie della selvaggina».

7 Valorizzazione della selvaggina

2 Cacciagione e pellicce provenienti da caccia indigena
2 Legislazione sulle derrate alimentari
4 Dodici punti critici nella produzione di cacciagione
16 Produzione di pellicce

2

Cacciagione e pellicce provenienti da caccia indigena

Il cacciatore dimostra rispetto nei confronti della selvaggina che ha abbattuto se si adopera per una lavorazione a regola d'arte della carne e per la sua valorizzazione. La possibilità di ottenere in modo sostenibile carne pregiata di selvaggina e pellicce di animali vissuti allo stato brado costituisce un argomento importante a favore della caccia. Affinché sia garantita la qualità di questi prodotti naturali, alcune usanze venatorie devono essere adattate alle nozioni d'igiene delle derrate alimentari.

La carne della fauna cacciabile, ossia i mammiferi (ad eccezione dei predatori) e gli uccelli, si chiama cacciagione. La cacciagione ottenuta da caccia praticata a livello locale viene giustamente ritenuta un alimento sano e assolutamente naturale. La carne di selvaggina contiene pochi grassi e molti acidi grassi ad alto valore nutritivo ed è priva di antibiotici e ormoni. Oggigiorno la caccia indigena copre circa un quarto del consumo annuale di carne di selvaggina in Svizzera.

In questo capitolo rivolgiamo la nostra attenzione a ciò che concerne l'ottenimento della carne di ungulati selvatici e, brevemente, anche alla lavorazione delle pellicce dei predatori.

Legislazione sulle derrate alimentari

Soltanto la carne assolutamente ineccepibile, ossia che rispetta le prescrizioni di legge, può essere messa in circolazione. Questo principio vale sia per la vendita (ad esempio a un ristorante o a una piccola macelleria) sia per la distribuzione gratuita di cacciagione a dei consu-

Fig. 7.1 Un menu di selvaggina: il piacere della tavola a partire da un prodotto naturale cucinato in modo professionale.

matori. Anche nel caso in cui un cacciatore porta il suo capo di selvaggina per l'elaborazione in una macelleria per consumo proprio, viene applicata la legge sulle derrate alimentari. Unicamente l'impiego della cacciagione all'interno dell'economia domestica (dal luogo di raccolta direttamente nei locali privati per la lavorazione e per il consumo) è escluso dalle disposizioni di legge. Affinché la cacciagione possa essere messa in commercio, questa deve possedere un marchio univoco. L'animale abbattuto deve inoltre essere accompagnato da un bollettino che ne attesti l'esame della spoglia da parte di un cacciatore esperto.

Marchio sul corpo dell'animale

La cacciagione messa in commercio deve sempre essere marcata in modo tale da poter in ogni momento rintracciare il cacciatore responsabile dell'animale (ad esempio con un marchio, un bollo o un «braccialetto»). Questo fino a quando l'animale è intero. Dal momento in cui l'animale viene sezionato e la carne viene lavorata, è l'azienda alimentare che diventa responsabile della tracciabilità dei pezzi di carne.

Abb. 7.2 Marchio sul corpo dell'animale.

Certificato

Il cacciatore deve compilare un protocollo di abbattimento nel quale indica il suo nome e cognome, l'indirizzo, il tipo di animale abbattuto, la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. In questo documento inoltre il cacciatore conferma che non ha osservato nessun comportamento anomalo nell'animale ancora in vita e che il modo in cui si è svolta l'uccisione non ha avuto influenze sulla sicurezza alimentare della carne dell'animale ucciso. Nello stesso documento inoltre il cacciatore esperto deve attestare che ha esaminato il corpo del selvatico e i suoi organi interni (vedi Esame della spoglia, pagina 12) precisando se ha osservato dei segnali che indicano che il consumo di questa carne potrebbe essere pericoloso per la salute umana. Nel caso in cui nessun segnale indichi questo rischio, la selvaggina può essere immessa sul mercato. Questo bollettino è valido come certificato per la consegna della carne di selvaggina da parte del cacciatore.

4

Dodici punti critici nella produzione di cacciagione

I dodici punti critici nella gestione della carne di selvaggina servono a garantire la qualità da parte del cacciatore. Osservando gli obiettivi di questi dodici punti, il cacciatore raggiunge una qualità ottimale della carne di selvaggina e solo in seguito può venderla a piccole aziende o a privati.

G 7.1 Dodici punti importanti cui si deve prestare attenzione dal momento dell'abbattimento del selvatico fino al momento della vendita della carne.

Causa della morte/stress premortale

Obiettivo: l'animale selvatico colpito muore il più velocemente possibile, ossia nel giro di pochi minuti. Una morte lenta e straziante significa stress per l'animale e di conseguenza la compromissione della qualità della sua carne.

Dopo la morte dell'animale si innesca un processo naturale durante il quale c'è un aumento dell'acidità della carne. Questo incremento di acidità permette alla carne di «essudare». La perdita di acqua e la formazione di un ambiente acido permettono alla carne di conservarsi meglio. Nel caso in cui l'animale è stato sottoposto a stress o a un grande sforzo fisico prima di essere abbattuto, l'aumento dell'acidità può avvenire troppo velocemente oppure troppo lentamente. Nel primo caso la carne diventa pallida, acquosa e molle mentre nel secondo caso avviene l'opposto ossia la carne diventa scura, asciutta e dura.

Un animale trovato morto è legalmente considerato una carogna e non può quindi essere immessa sul mercato come cibo. Nel caso in cui un animale è vittima di un incidente ma viene ritrovato ancora vivo (ad esempio dopo un incidente su strada o su rotaia), questo può essere immesso sul mercato alimentare unicamente nel caso in cui un cacciatore esperto attesti che non vi siano segnali indicanti un pericolo nel consumo della carne per la salute umana. Nel caso in cui ci fossero questi segnali, la carne deve essere sottoposta ad un'ispezione ufficiale prima di essere eventualmente immessa sul mercato.

Metodo di caccia

Obiettivo: indipendentemente dal metodo di caccia il cacciatore dovrebbe essere in grado di abbattere il selvatico in completa sicurezza, senza causargli stress o costringerlo ad a una fuga lunga e stremante. Per raggiungere questo obiettivo sono ideali l'appostamento, l'accostamento e le cacce in movimento in occasione delle quali si lascia alla selvaggina la possibilità di comportarsi e di muoversi in tranquillità. Quando si procede alla valutazione del selvatico si deve prestare attenzione all'aspetto esteriore e al suo comportamento (ad esempio: incrostazioni di feci, l'animale gira in cerchio/marcia sul posto, ecc.). Eventuali anomalie possono essere indice di disturbi o di problemi di salute dell'animale.

Zona colpita/effetti

Obiettivo: il colpo deve avere un effetto mortale immediato (colpo al torace), senza che l'apparato digerente venga ferito o che la carne venga danneggiata inutilmente. A questo fine il cacciatore utilizza solo armi da caccia che sa maneggiare con dimestichezza e con cui si è debitamente allenato in precedenza. Vanno impiegate munizioni adatte alla specie da uccidere, preferendo quelle prive di piombo. Il cacciatore deve conoscere esattamente l'anatomia

Fig. 7.3 Una battuta di caccia coronata dal successo: qui inizia il percorso verso un prodotto alimentare pregiato, la cacciagione.

dell'animale che vuole abbattere, affinché, in caso di tiro a palla, l'entrata e l'uscita del proiettile dal corpo dell'animale avvenga davanti al diaframma e la carne non venga contaminata. Il tiro a pallini al capriolo avviene lateralmente in direzione del torace e non da distanza troppo ravvicinata (per evitare un eccessivo danneggiamento delle carni e nessun danneggiamento al rumine e agli intestini, perché in quel caso i batteri del tratto gastro-intestinale potrebbero contaminare la carne e renderla non commestibile).

Ricerca

Obiettivo: la carne di un animale trovato dopo una ricerca è ritenuta idonea al consumo solo se il selvatico colpito ha percorso fuggendo una distanza breve ed è stato trovato ed eviscerato entro poche ore dal ferimento.

La carne di animali fuggiti su lunghe distanze o ritrovati morti dopo molte ore o ancora vivi, potrebbe essere di scarsa qualità in seguito allo stress subito dall'animale o addirittura non commestibile (ad es. surriscaldamento o deterioramento). Pertanto gli animali trovati dopo tali ricerche devono essere esaminati da un veterinario ufficiale.

Eviscerazione

Obiettivo: la selvaggina abbattuta con un tiro irreprensibile e senza ferite nel tratto gastrointestinale è da eviscerare e dissanguare in modo pulito il più presto possibile. Con un'eviscerazione immediata si evita che i microorganismi del tratto gastrointestinale contaminino la carne.

Durante l'eviscerazione si esamina accuratamente il selvatico, prestando attenzione ad eventuali segni particolari o ad anomalie. Eviscerare in modo corretto lo si deve imparare e soprattutto anche esercitare. I cacciatori esperti e, oltre a loro, soprattutto i macellai sono le persone più indicate per una corretta istruzione dei candidati cacciatori.

Nella pratica vengono adottate due tecniche di eviscerazione:

a) Il capo viene eviscerato appeso: questo metodo è da privilegiare per motivi d'igiene della carne, ammesso che sia applicabile (terreno, infrastruttura, dimensioni e peso del selvatico).
b) Il capo viene eviscerato steso sulla schiena al suolo.

Durante questa operazione è importante indossare dei guanti protettivi per ragioni di igiene alimentare (nessuna trasmissione di germi dalle mani del cacciatore alla pregiata selvaggina) e per prevenire problemi di salute alla persona (nessun contagio del cacciatore con zoonosi quali ad esempio la tubercolosi o l'epatite E).

Il corpo viene eviscerato appeso	**Il corpo viene eviscerato steso al suolo**
Vantaggi: ■ la persona che eviscera si trova in una posizione ideale; ■ maneggio ideale e sicuro del coltello; ■ tutti gli organi vengono estratti in una sola operazione; ■ nessuna contaminazione da parte dei germi del terreno; ■ i liquidi del corpo scorrono fuori dalla carcassa; ■ la sporcizia visibile può essere tolta con facilità; ■ l'esame del corpo del selvatico può essere eseguito accuratamente.	Vantaggi: ■ non sono necessarie attrezzature particolari; ■ grazie ai tagli più ridotti, il rischio che l'interno del corpo si sporchi durante il trasporto è notevolmente minore.
Utensili necessari: ■ coltello per eviscerare, affilato, pulito e adatto alla taglia del selvatico; ■ guanti di gomma monouso; ■ acqua potabile a sufficienza; ■ panni di carta; ■ sacchi di plastica che si chiudano bene; ■ vasca pulita; ■ dispositivo per appendere la carcassa (spoglia).	
1. La carcassa del selvatico viene appesa per le zampe posteriori o, nel caso di selvaggina minuta, per una zampa sola e va esaminata alla ricerca di eventuali anomalie esterne.	1. Prima di adagiarlo in una posizione adatta all'eviscerazione, il corpo del selvatico va esaminato alla ricerca di eventuali anomalie esterne.
2. Taglio della pelle: la pelle viene tagliata partendo dal mento lungo la linea mediana fino all'inizio degli organi genitali.	2. Taglio al ventre: l'addome viene aperto dagli organi genitali soltanto fino all'apofisi dello sterno (dove si incontra la resistenza della cartilagine) tenendo le zampe posteriori divaricate.
3. Taglio all'ano: si estrae il retto, precedentemente isolato con un taglio circolare attorno all'orifizio anale e tirando leggermente. In seguito lavare o cambiare il coltello.	3. Taglio alla trachea: piccolo taglio longitudinale nella zona della laringe. La trachea e l'esofago vengono estratti, liberati leggermente e separati. Infine l'esofago viene annodato. Tutto ciò è d'aiuto per la successiva asportazione degli organi interni, anche se non indispensabile.
4. La cute addominale viene tagliata con prudenza partendo dal bacino. Un coltello con la lama di sventramento si presta particolarmente bene per questo lavoro. Lo sterno viene diviso con lo stesso coltello; per la selvaggina di grandi dimensioni eventualmente con una lama a sega, delle forbici per ossi o una scure. Si continua poi il taglio fino al mento.	4. Taglio all'ano: procedere come per la selvaggina appesa.

5. Togliere tutti gli organi: nella zona addominale viene afferrato dall'interno l'intestino retto. Tirando leggermente ed eseguendo tagli mirati si toglie tutto il complesso degli organi interni dall'alto verso il basso fino alla lingua. Il corpo, essendo appeso per le zampe posteriori, può sgocciolare e asciugare bene.

   Indicazioni importanti:
   - Attenzione quando si toglie la vescica urinaria piena!
   - Quando si apre la cavità del corpo possono cadere fuori degli organi. Per garantire un taglio sicuro è necessario trattenerli con la mano libera.
   - Piccole sporcizie vengono rimosse con la carta usa e getta o tagliandole via in modo mirato. Non si deve usare acqua!

5. Tagliare prudentemente il diaframma tutt'attorno, seguendo le costole. Allungare la mano in direzione del cranio, afferrare bene la trachea e l'esofago e, tirando vigorosamente (eventualmente con l'ausilio di tagli effettuati con prudenza), togliere tutti gli organi interni. Attenzione: le incisioni nell'apparato digerente provocano contaminazioni. Anche il cacciatore corre il pericolo di tagliarsi.

6. Esaminare il corpo in cerca di eventuali anomalie interne: viene dapprima controllato l'odore che deve essere gradevole e non «strano». Poi vengono esaminati gli organi/gli apparati, tirandoli leggermente e tagliandoli prudentemente. Per impedire contaminazioni li si ripone in un recipiente di latta o su una pellicola di plastica. Vengono controllati i polmoni, il cuore, il fegato, i reni e il tratto gastrointestinale con la milza. La cistifellea ancora attaccata al fegato viene tolta (i caprioli e i cervi ne sono privi).

6. Esaminare il corpo in cerca di eventuali anomalie interne (vedi accanto, eviscerazione della selvaggina appesa): gli organi vengono separati prudentemente nei punti in cui sono collegati.

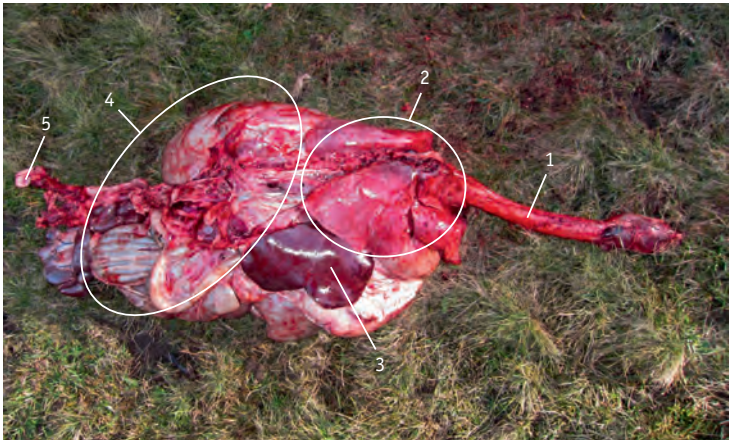


Fig. 7.4 Insieme delle interiora di un cervo con i diversi organi.

1 Trachea ed esofago
2 Polmone
3 Fegato
4 Tratto digerente (rumine, intestino)
5 Ano alla fine dell'intestino retto

Fig. 7.5 *(a sinistra in alto)* Cuore sano di un camoscio.

Fig. 7.6 *(a destra in alto)* Reni sani di un camoscio con (destra) e senza (sinistra) membrana.

Fig. 7.7 *(a sinistra in basso)* Fegato sano di un camoscio. La freccia indica la cistifellea che invece è assente in tutti i cervidi.

Fig. 7.8 *(a destra in basso)* Milza sana di un camoscio con il tipico bordo assottigliato.

Smaltimento delle viscere

Se l'eviscerazione avviene in un macello o simili, le interiora (prodotti animali secondari come il tratto gastrointestinale, la pelle, ossa e sangue) sono da smaltire nei centri di raccolta carcasse. Se il cacciatore eviscera il selvatico nel luogo dell'uccisione, può lasciare i resti dell'eviscerazione sul posto. Questi sono da sotterrare lontano da strade e sentieri rispettivamente da coprire con rami e sassi. Le viscere non possono essere smaltite nei corsi d'acqua. Le viscere rovinate con residui di proiettile contenenti piombo sono da sotterrare per renderle inaccessibili ad aquile e gipeti, affinché questi non si avvelenino. Le viscere di animali ammalati o sospettati di esserlo devono venir smaltite nei centri di raccolta carcasse dopo il controllo da parte del veterinario ufficiale.

Fig. 7.9 Eviscerazione corretta di un capriolo maschio appeso. L'intero procedimento dell'eviscerazione con il metodo dell'animale appeso può essere visualizzato come video tramite il codice QR e uno smartphone oppure tramite il sito www.cacciareinsvizzera.ch/qr01.

Fig. 7.10 Eviscerazione corretta di un camoscio disteso. L'intero procedimento dell'eviscerazione con il metodo dell'animale disteso può essere visualizzato come video tramite il codice QR e uno smartphone oppure tramite il sito www.cacciareinsvizzera.ch/qr02.

12

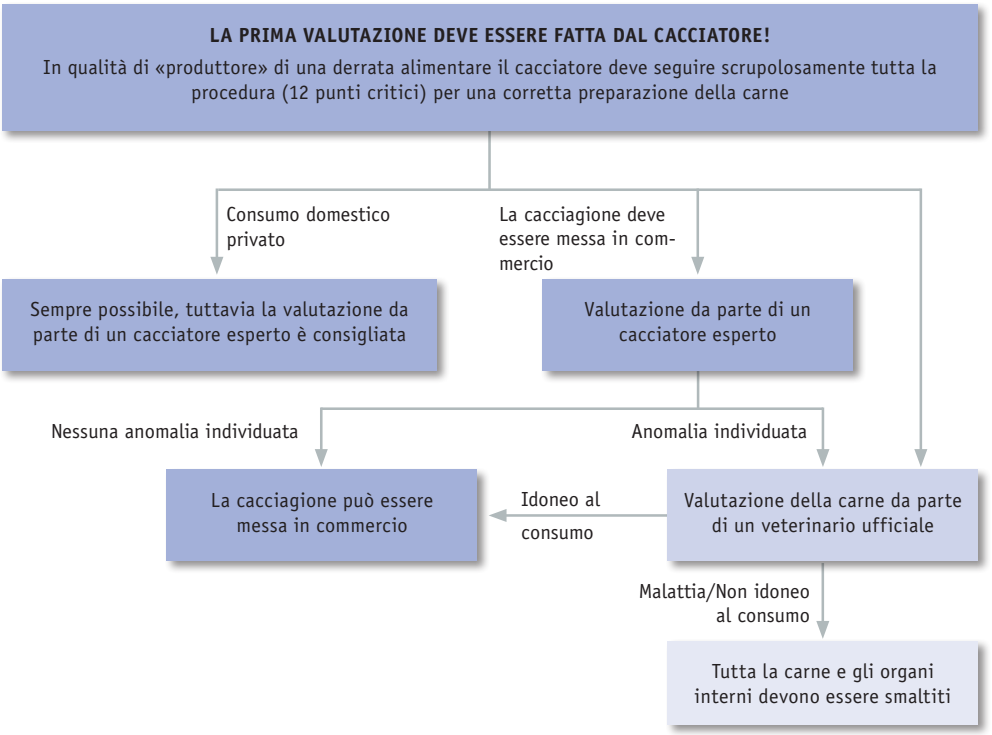
Esame della spoglia

Obiettivo: attraverso un esame accurato del corpo del selvatico viene distinta la carne igienicamente sicura da carni che mostrano delle anomalie. Grazie ai corsi di formazione e di perfezionamento il cacciatore esperto è in grado di constatare cambiamenti anomali e patologici nell'animale selvatico vivo così come nell'animale abbattuto (carne e organi interni).

Affinché la carne possa essere messa sul mercato il cacciatore esperto deve esaminare il corpo del selvatico e i suoi organi interni (vedi anche Certificato, pagina 3). Nel fare ciò deve prestare attenzione ai segnali che indicano un pericolo per la salute del consumatore. La carne può essere messa in commercio unicamente nel caso in cui non siano riscontrati tali segnali. La selvaggina deve invece essere esaminata da un veterinario ufficiale nei seguenti casi:

a) comportamento anomalo dell'animale prima dell'uccisione;
b) il cacciatore esperto constata delle anomalie del corpo o dei singoli organi dell'animale;
c) una ferita da arma da fuoco ha contaminato una vasta zona del ventre in seguito alla fuoriuscita del contenuto del rumine o dell'intestino;
d) una ricerca dell'animale dopo l'abbattimento durata molte ore.

Gli organi alterati devono essere presentati assieme al corpo dell'animale al momento dell'ispezione da parte di un veterinario ufficiale. Nel caso di anomalie al tratto gastro-inte-



G 7.2 Schema della procedura da seguire per la preparazione di cacciagione (con e senza il riscontro di anomalie).

stinale queste possono anche essere mostrate con delle fotografie. Il veterinario ufficiale decide riguardo all' utilizzo o meno della carne per il consumo.

Nel caso in cui il cacciatore dovesse constatare dei sintomi legati a delle malattie epidemiche in un animale abbattuto o osservato, è obbligato a notificarlo immediatamente a un veterinario ufficiale (vedi Epizoozie Tabella pagina 36, capitolo 10).

Il cacciatore è a conoscenza del fatto che per il cinghiale è obbligatorio il prelievo di un campione per il controllo dell'eventuale presenza della trichinella: si invia un pezzetto del diaframma, della lingua o del muscolo masticatorio, del peso di circa 10 g, al laboratorio competente per l'esame. Nel caso in cui venda l'animale, il cacciatore deve allegare il rapporto che certifichi il risultato negativo delle analisi.

Recupero dell'animale

Obiettivo: la carcassa pulita del selvatico va portata il più velocemente possibile al sicuro in una cella frigorifera adatta al caso. Durante il trasferimento le parti aperte della spoglia non devono essere sporcate. Talvolta è necessaria una protezione, per es. con una rete anti-insetti, per impedire che le mosche depongano le loro uova.

Il trasporto dell'animale ucciso dovrebbe avvenire a temperature esterne possibilmente basse (ma comunque non al di sotto dello zero) in modo da non rovinare la carne.

Fig. 7.11 Recupero di un capriolo.

Fig. 7.12 In certe regioni il recupero della selvaggina è molto difficile e può diventare problematico per l'igiene della carne.

Esposizione delle prede

Obiettivo: rinunciare alla tradizionale esposizione delle prede al termine della battuta di caccia a favore dell'igiene della carne delle prede. Le temperature miti impediscono il raffreddamento necessario della carcassa e i germi del terreno la contaminano inutilmente.

Fig. 7.13 La selvaggina viene fatta raffreddare, non scuoiata, in una cella frigorifera adatta.

Fig. 7.14 Sono sempre più numerosi i cacciatori che si affidano a un macellaio professionista anche per la preparazione della carne destinata all'uso privato.

Raffreddamento/Conservazione

Obiettivo: raffreddare il selvatico abbattuto entro un determinato periodo di tempo a una temperatura non superiore a 7°C, lepri e volatili non superiore a 4°C. Una conservazione della carne a regola d'arte è possibile solo in una cella frigorifera pulita e sufficientemente spaziosa.

L'apertura del corpo dell'animale a livello del torace e la ventilazione sufficiente della stanza consentono l'essudazione necessaria, il raffreddamento e l'asciugatura all'interno del corpo.

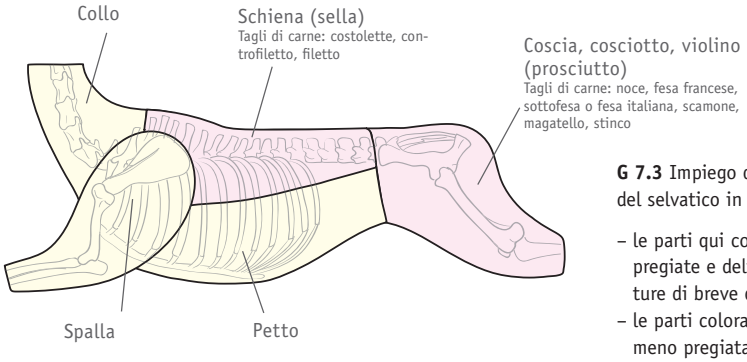
La frollatura della carne avviene anche a basse temperature e la rende più tenera e gustosa, impedendo contemporaneamente una proliferazione rapida di batteri indesiderati (batteri saprofiti). La frollatura è importante solo per la carna tenera (filetto, scaloppina ecc.).

Lavorazione

Obiettivo: la carne di selvaggina viene lavorata a regola d'arte. Ciò presuppone un'infrastruttura adatta e conoscenze adeguate. Per questo motivo molti cacciatori affidano la carne delle loro prede destinata al consumo famigliare a una persona del mestiere. I macellai garantiscono che la carcassa di un selvatico venga lavorata a regola d'arte.

Nel luogo di lavorazione devono essere presenti superfici lisce e facili da pulire per poter lavorare correttamente la carne. Il lavarsi le mani con acqua calda, il sapone, il disinfettante e degli asciugamani di carta sono essenziali per l'igiene. Il cacciatore deve anche attenersi alle buone pratiche di igiene:

- disinfezione delle mani prima di manipolare la carne e in seguito regolare e accurata pulizia delle mani con acqua calda e sapone
- nessun tipo di cibo, bevande, sigarette o animali domestici deve entrare nella stanza dove viene tenuta la selvaggina
- proteggere eventuali ferite presenti sulla pelle indossando dei guanti monouso



G 7.3 Impiego delle diverse parti del corpo del selvatico in cucina:

- le parti qui colorate in rosso sono le più pregiate e delicate (da cucinare con cotture di breve durata);
- le parti colorate in giallo sono di qualità meno pregiata (da cuocere più a lungo).

- le persone che soffrono di una malattia trasmissibile non devono maneggiare derrate alimentari

L'impianto di lavorazione: Chiunque voglia vendere carne di selvaggina è obbligato a registrare, come azienda alimentare, i locali in cui avviene la macellazione e la trasformazione della carne (ad esempio il macello di una società di caccia, un'installazione privata a casa) al chimico cantonale (Servizio di controllo sulle derrate alimentari).

Vendita

Obiettivo: deve essere messa in vendita solo la carne di selvaggina qualitativamente ineccepibile, che deve poter essere apprezzata come derrata alimentare di alta qualità, naturale e ottenuta da uno sfruttamento sostenibile. La tracciabilità della carne di selvaggina fino al cacciatore, che ne è considerato il produttore, è garantita dal protocollo di abbattimento e da un segno di riconoscimento (etichetta, marchio) che indicano chi ha ucciso l'animale, quando e dove ciò è avvenuto e di quale specie di selvatico si tratta. Questi dati, unitamente al certificato che attesta l'esame della carne dell'animale, permettono al cacciatore esperto di dimostrare che ha adottato tutte le misure necessarie per la produzione di una derrata alimentare (per es. ricerca di trichinella nei cinghiali).

Fig. 7.15 Solo una minima parte della cacciagione attualmente in commercio proviene da caccia indigena.

Formazione e perfezionamento

Obiettivo: la carne di selvaggina viene valorizzata da cacciatori che dispongono di solide conoscenze nell'ambito dell'igiene delle carni e della legislazione sulle derrate alimentari. Il fulcro di queste conoscenze è la formazione cantonale per aspiranti cacciatori che permette al futuro cacciatore di essere addestrato per diventare una persona competente. In questo contesto egli è tenuto a seguire delle lezioni teoriche e pratiche negli ambiti della legislazione sulle derrate alimentari, le malattie della selvaggina e l'igiene delle carni.

Il perfezionamento continuo garantisce al cacciatore un approfondimento delle sue conoscenze e un aggiornamento rispetto ai nuovi sviluppi nel campo della legislazione alimentare e all'attuale situazione delle malattie della selvaggina.

Produzione di pellicce

La maggior parte delle pellicce usate oggigiorno dall'industria dell'abbigliamento non proviene dalla caccia bensì da allevamenti esteri di animali da pelliccia. Questi allevamenti sono messi in discussione e fortemente criticati a causa di forme di trattamento problematiche dal punto di vista della protezione degli animali. La pelliccia da caccia indigena è invece uno splendido prodotto naturale proveniente da predatori vissuti in libertà. Può legittimamente essere dichiarata come «pelliccia da caccia locale» e commercializzata. Attualmente in Svizzera vengono prevalentemente utilizzate le pellicce (pelli) di volpe, faina, martora e le co-

Fig. 7.16 Una volta le setole dei tassi erano usate per produrre pennelli da barba – ora sono una decorazione per le cinghie dei campanacci.

Fig. 7.17 Le pelli di volpe provenienti dalla caccia indigena e sostenibile sono un prodotto naturale pregiato e indubbiamente rispettoso della protezione degli animali.

tenne (cuoio) di tasso. Per la confezione di prodotti di buona qualità sono utilizzabili soltanto le pellicce provenienti dalla caccia invernale. La pelliccia estiva è meno folta e durante la lavorazione i peli possono staccarsi. Alla base della confezione di un prodotto pregiato da parte del pellicciaio vi sono in ogni caso le conoscenze del cacciatore su come abbattere, scuoiare a regola d'arte l'animale e conservarne in modo adeguato la pelliccia grezza.

Scuoiare una volpe

La scuoiatura di un animale ancora caldo (appena ucciso) è più facile rispetto a quella di un animale raffreddato. Nello scuoiare una volpe è consigliato umidificare la pelliccia e indossare una mascherina contro la polvere e dei guanti fini in lattice. In questo modo viene evitato il possibile contagio con la tenia della volpe (*Echinococcus multilocularis*), trasmessa alle vie respiratorie dell'uomo dalle uova presenti nel pelo. Se la pelliccia è destinata a diventare un capo d'abbigliamento o una coperta, allora può esserne utilizzata solo la parte dorsale.

L'intero procedimento della scuoiatura può essere seguito in un video visualizzabile su smartphone tramite il codice QR o al computer visitando il sito www.cacciareinsvizzera.ch/qr03.

Conservazione

Qualora la pelliccia non venga portata subito dal conciatore, dev'essere conservata facendo asciugare tutto il contenuto d'acqua della pelle. A questo scopo viene appesa aperta all'aria oppure messa sotto sale. Le pelli possono anche essere congelate fino al momento della concia.

Obiettivi didattici «valorizzazione della selvaggina»

Il cacciatore/la cacciatrice

- conosce requisiti legali per la messa in commercio della cacciagione;
- sa in quali casi un animale abbattuto deve essere esaminato da un veterinario ufficiale;
- conosce i dodici punti critici nella produzione di cacciagione;
- conosce i due metodi di eviscerazione e sa descriverne le procedure operative;
- conosce le basi della scuoiatura e della conservazione delle pelli per la produzione di pellicce.

10 Malattie della selvaggina

20 Effettivi di selvaggina sani quale obiettivo
20 Definizioni
22 Anomalie/sospetto di malattia
25 Parassitosi
30 Batteri, virus, funghi (microorganismi) quali cause di malattie
36 Tavola riassuntiva di alcune malattie della fauna selvatica

20

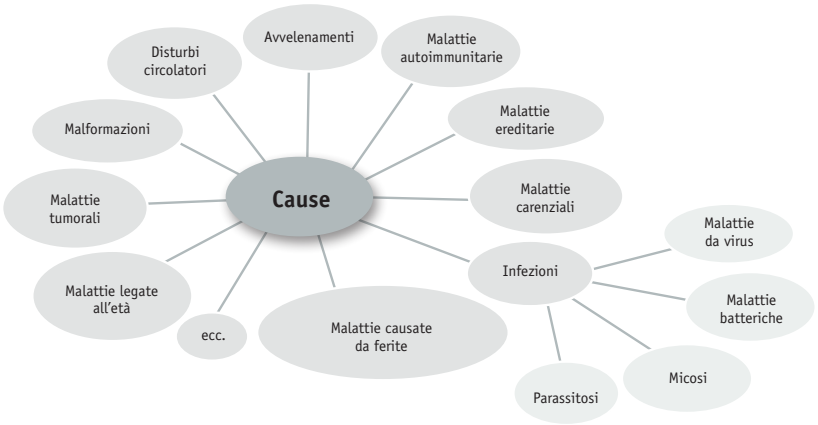
Effettivi di selvaggina sani quale obiettivo

Il cacciatore ha bisogno di nozioni di base sulle malattie della fauna selvatica. Non deve fare nessuna diagnosi, ma dovrebbe essere in grado di riconoscere un'alterazione chiara e visibile dell'aspetto esteriore della selvaggina. Il cacciatore è tenuto a denunciare immediatamente il sospetto di un'epidemia nella selvaggina a un veterinario ufficiale. In questo modo egli contribuisce a riconoscere in tempo e, se necessario, a combattere le malattie in diffusione o perfino a impedire lo scoppio di epidemie.

Definizioni

La malattia è un disturbo delle funzioni normali di un organismo vivente rispettivamente dei suoi apparati e degli organi che lo costituiscono. I disturbi possono essere così gravi da portare alla morte. Osservando attentamente i selvatici si possono scoprire alterazioni patologiche. Quando si valuta lo stato di salute di un selvatico si deve tener conto della stagione: in primavera, per esempio, i cervi o i camosci dimagriti non sono necessariamente malati.

Molte malattie della selvaggina non hanno un'unica causa, ma sono il risultato di diversi fattori interdipendenti, per esempio dei disturbi legati a una stagione particolare che avvengono in un biotopo in cui c'è una determinata offerta di cibo. Certe circostanze possono fa-



G 10.1 Le possibili cause delle malattie della selvaggina.

vorire una malattia e/o intensificarne il decorso, mentre altre possono anche attenuarne lo sviluppo.

Le malattie che si diffondono da un animale all'altro sono indicate come contagiose e chiamate epizoozie. La trasmissione della malattia avviene direttamente (per es. per contatto con la pelle, infezione da goccioline emesse starnutendo o tossendo, con l'accoppiamento) o indirettamente (per es. per mezzo di zecche, zanzare, escrementi). Densità di selvaggina elevate favoriscono la trasmissione della malattia e aumentano il rischio che si diffonda rapidamente. Si distingue tra malattia infettiva e non infettiva. Questo capitolo tratta solo le malattie di cui il cacciatore deve conoscere cause ed effetti.

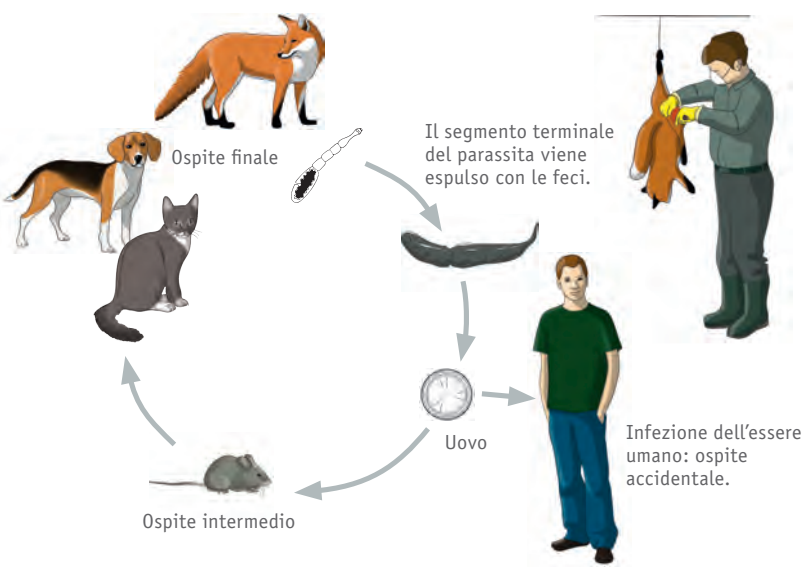
Zoonosi

Le zoonosi sono malattie contagiose trasmissibili dagli animali all'uomo (per es. rabbia, echinococcosi). La maggior parte di queste malattie è sottoposta all'obbligo di notifica in base alla legislazione sulle epizoozie.

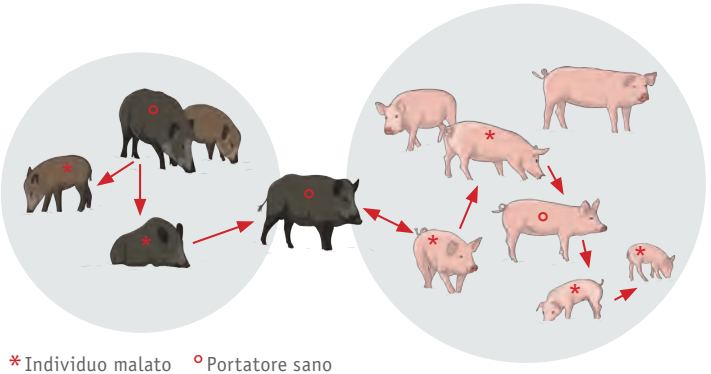
Le malattie che seguono, contrassegnate con questo simbolo, sono delle zoonosi.

Epizoozie

Le epizoozie sono malattie altamente contagiose che minacciano seriamente gli effettivi di selvaggina e/o di animali domestici. Fra le epizoozie si trovano anche alcune zoonosi. Gli agenti patogeni delle epizoozie possono provocare grandi danni economici (per es. peste suina, afta epizootica).



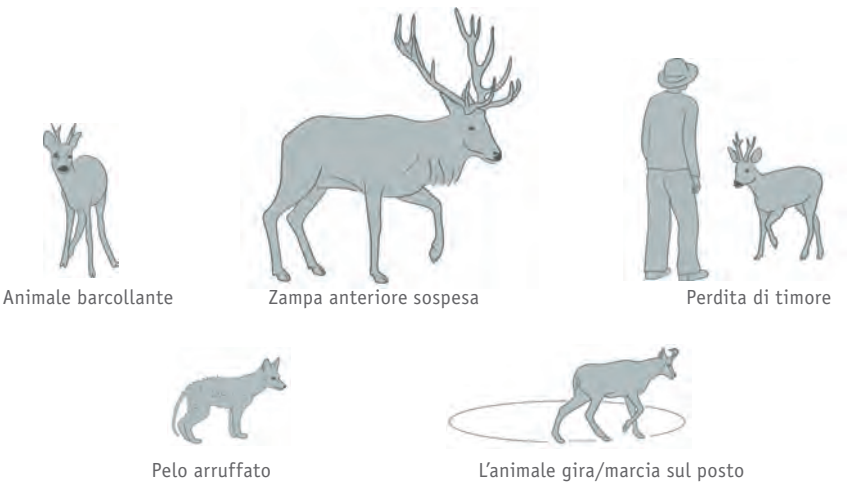
G 10.2 Il ciclo di *Echinococcus multilocularis*. Guanti di gomma e una mascherina per proteggere la bocca e il naso impediscono la trasmissione del parassita all'uomo.



G 10.3 Trasmissione della peste suina dai cinghiali ai maiali domestici. Anche animali apparentemente sani possono essere malati: infatti i portatori sani sono contagiosi.

Anomalie/sospetto di malattia

Cosa può osservare il cacciatore quando valuta il selvatico?
Il cacciatore può notare disturbi comportamentali dell'animale come mancanza di timore, aggressività, barcollamento, decubito, difficoltà nell'alzarsi, movimenti in cerchio, oppure lesioni, ferite aperte, mantello arruffato e opaco, diarrea, dimagrimento ecc.



G 10.4 Comportamenti e/o aspetti anomali sono indici di una probabile malattia.

Fig. 10.1 Occhio di un camoscio incrostato da una secrezione purulenta.
Fig. 10.2 Piccolo di camoscio con ulcera sul muso.
Fig. 10.3 Pelliccia spelacchiata di una volpe ripresa con una trappola fotografica.
Fig. 10.4 Ferita aperta all'arto posteriore (coscia) di un capriolo.
Fig. 10.5 Cervo colpito alla mandibola.
Fig. 10.6 Specchio anale di un capriolo maschio imbrattato di feci.
Fig. 10.7 Cervo fortemente denutrito.

Che cosa può riconoscere il cacciatore sulla carcassa del selvatico abbattuto?
L'attenzione del cacciatore deve rivolgersi a segni esterni come orifizi incrostati e purulenti arti anormali, stato nutrizionale insufficiente, lacrimazione o secrezione nasale aumentati, lesioni, gonfiori, incrostazioni di feci, ecc.

Che cosa può richiamare l'attenzione del cacciatore durante l'eviscerazione?
L'attenzione del cacciatore deve essere rivolta ai segni interni, vale a dire a particolarità dei vari organi della cavità toracica e della cavità addominale.

Smaltimento
Dopo l'esame da parte di un veterinario ufficiale, le carcasse o gli organi della selvaggina sospetti devono essere smaltiti correttamente. Questi animali o le loro parti vengono portati al centro di raccolta delle carcasse e bruciati, interrompendo così il ciclo della malattia.

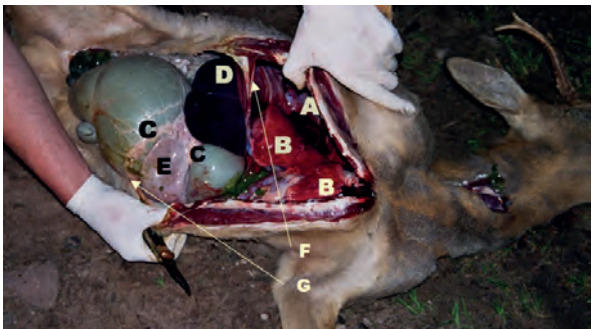
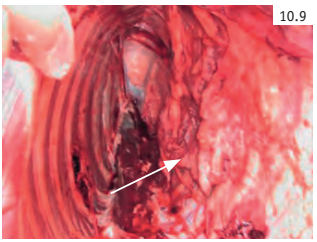
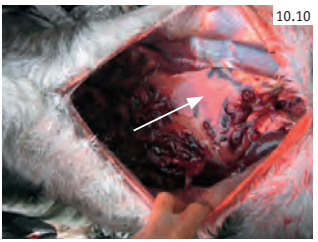
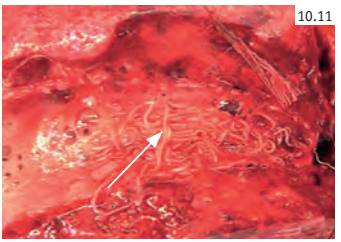
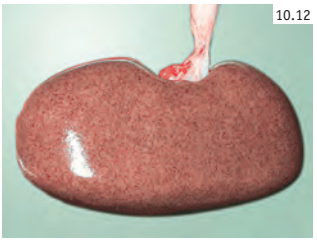


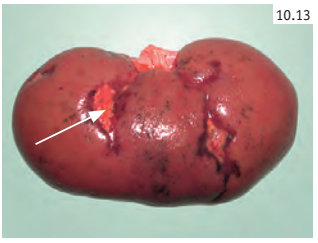
Fig. 10.8 Organi interni che sono importanti per la valutazione della salute dell'animale da parte del cacciatore (nella foto un maschio di capriolo). Nell'illustrazione mancano i vasi linfatici, i linfonodi e i reni. A = cuore, B = polmoni, C = rumine, D = fegato, E = abomaso, F = diaframma, G = milza

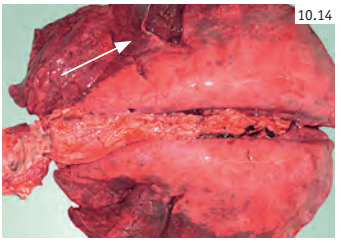


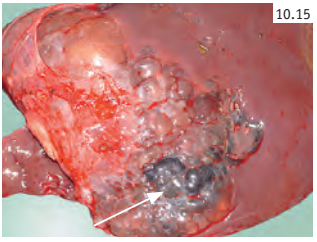


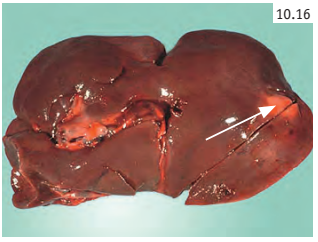


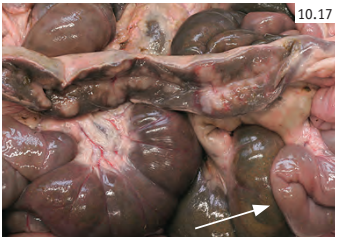


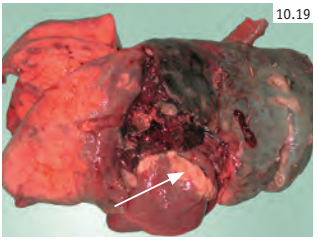












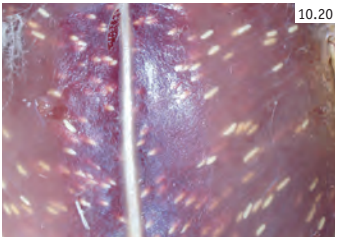


Fig. 10.9 Aderenze nella cavità toracica.

Fig. 10.10 Liquido anomalo nella cavità addominale.

Fig. 10.11 Vermi polmonari nella trachea aperta.

Fig. 10.12 Rene con puntini rossi (emorragie puntiformi).

Fig. 10.13 Rene con depressioni chiare e alterazioni di colore scuro.

Fig. 10.14 Polmone con alterazioni di colore.

Fig. 10.15 Fegato con vescicole sulla superficie.

Fig. 10.16 Noduli chiari nel fegato.

Fig. 10.17 Intestini con alterazioni di colore.

Fig. 10.18 Milza gonfia e spugnosa.

Fig. 10.19 Noduli bianco-giallastri nel polmone.

Fig. 10.20 Striscioline biancastre su un petto d'anatra.

Fig. 10.21 Parete addominale con rigonfiamenti sospetti.

Parassitosi

I parassiti sono organismi che vivono dentro al corpo (= parassiti interni) o sul corpo (= parassiti esterni) dove si nutrono, si sviluppano e si riproducono. I parassiti non possono sopravvivere senza il loro ospite. Lo indeboliscono consumando le sue sostanze nutritive ed espellendo i loro prodotti metabolici. In questo capitolo vengono presentati solo alcuni parassiti importanti per la selvaggina e il cacciatore.

Acari

Zecche

Le zecche sono diffuse in molte regioni della Svizzera e possono colpire gli animali selvatici così come l'uomo. Per questo motivo il cacciatore dovrebbe esaminare accuratamente il proprio corpo dopo ogni escursione nel bosco e se trova delle zecche deve rimuoverle il più velocemente possibile. Se in seguito a una morsicatura da zecca si presentasse un forte arrossamento, deve farsi controllare da un medico.

Fig. 10.22

Specie suscettibili	Tutte le specie di animali selvatici e l'essere umano (cacciatore, cane e selvaggina).
Trasmissione/decorso	Le zecche, sono aracnidi e appartengono all'ordine degli acari. Vivono nella vegetazione bassa in vicinanza del suolo. Con il morso, la zecca può trasmettere all'uomo tra l'altro anche le seguenti malattie: Borreliosi o malattia di Lyme, causata da un batterio. Questa malattia colpisce numerosi organi: cute, articolazioni, muscoli, tendini, sistema nervoso e cuore. Può causare sintomi generali molto diversi come stanchezza, indisposizione, febbre ecc. La borreliosi può manifestare diversi decorsi, anche una forma cronica. Diagnosticata in tempo, può essere curata con antibiotici. Meningoencefalite da zecca (FSME), causata da un virus. Può essere prevenuta con una vaccinazione.

Misure preventive e di lotta	È importante adottare misure di prevenzione: indossare scarpe chiuse, coprire le gambe con indumenti possibilmente aderenti e infilare i pantaloni nelle calze. Inoltre si possono usare spray e polveri anti zecche, la cui efficacia è però di breve durata. Queste misure sono troppo poco affidabili se applicate da sole! Se una zecca, nonostante le misure di prevenzione adotatte, si è attaccata, si dovrebbe rimuoverla il più presto possibile. Il metodo ideale è afferrarla con una pinzetta vicino alla cute e tirare perpendicolarmente alla pelle. Controllare per alcune settimane il punto in cui la zecca si è attaccata e in caso d'infiammazione consultare il medico.
Osservazioni	Per ulteriori informazioni vedi www.zeckenliga.ch

Acari della rogna

Gli animali selvatici colpiti da determinate specie di acari che s'insediano nella cute si ammalano di rogna: quest'ultima si manifesta con alterazioni marcate della cute e in parte con una perdita di pelo su ampie zone del corpo. Gli animali colpiti da questa malattia soffrono di un forte prurito. Un'infestazione di acari della rogna molto grave o estesa provoca nella maggior parte dei casi la morte dell'animale colpito.

Fig. 10.23

Specie suscettibili	Spesso le volpi (rogna della volpe trasmissibile al cane); molto temuta nei camosci e negli stambecchi (rogna del camoscio).
Trasmissione/decorso	Gli acari della rogna vivono all'interno dello strato superiore della pelle, dove scavano delle gallerie in cui depongono le uova. Sono generalmente adattati ad un singolo ospite, ma possono però anche essere trasmessi dagli animali all'uomo.
Misure preventive e di lotta	La rogna è una malattia altamente contagiosa che può causare grandi perdite nella specie di selvatico colpita. Una terapia è quasi impossibile. La selvaggina fortemente infestata da acari della rogna deve essere abbattuta e le carcasse smaltite in modo corretto.
Osservazioni	Evitare il contatto diretto con animali colpiti da rogna! I cani colpiti possono essere curati dal veterinario.

Vermi piatti o cestodi

Echinococcosi (Echinococcus multilocularis)

L'*Echinococcus multilocularis* viene trasmesso dagli animali selvatici ed è pericoloso per l'uomo. Un contagio può portare alla morte. La malattia si manifesta con numerose cisti (cisticerchi) che contengono un liquido e la larva del parassita. Le lesioni si trovano principalmente nel fegato e una loro rimozione chirurgica risulta difficile.

Fig. 10.24 Fegato di cinghiale con cisti.

Specie suscettibili	Tutte le specie di animali selvatici volpe = ospite finale; piccoli roditori = ospite intermedio; essere umano = ospite accidentale.
Trasmissione/decorso	Per il suo sviluppo l'*Echinococcus multilocularis,* come gli altri cestodi, necessita di un ospite intermedio e di un ospite finale. Il cestode sessualmente maturo che produce uova vive nell'intestino dell'ospite finale.
Misure preventive e di lotta	Scuoiando le volpi i cacciatori dovrebbero proteggersi contro il parassita indossando guanti e una mascherina di protezione che copra naso e bocca. Inoltre è buona prassi farsi analizzare il sangue da un medico una volta all'anno. Sottoporre regolarmente i gatti ma soprattutto i cani a trattamenti vermifughi.
Osservazioni	La malattia viene chiamata echinococcosi. Questa malattia può colpire anche i cinghiali.

Grande e piccolo distoma epatico

Si può presupporre che la selvaggina sia infestata dai distomi epatici nei luoghi in cui i bovini, le pecore e i maiali vengono tenuti liberi. Se presenti, tagliando e schiacciando il fegato i distomi epatici fuoriescono dai dotti biliari.

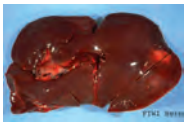


Fig. 10.25

Specie suscettibili	Ungulati e lepri.
Trasmissione/decorso	Eviscerando si riconoscono facilmente dei noduli biancastri (calcificazioni) e un ingrossamento dei dotti biliari sulla superficie del fegato. Occasionalmente il selvatico presenta un pelo ispido.
Misure preventive e di lotta	Se quando si eviscera si scopre un fegato fortemente infestato (macchie bianche) ma il selvatico non è dimagrito, la carne può essere consumata limitandosi ad eliminare il fegato.
Osservazioni	Esistono il grande e il piccolo distoma epatico. Entrambi hanno bisogno di un ospite intermedio per il loro sviluppo.

Vermi cilindrici

Trichinelle

Le trichinelle sono diffuse in tutto il mondo e possono causare nell'uomo lesioni molto gravi. L'esame della carne destinata al consumo proveniente da selvatici onnivori e carnivori è obbligatorio, anche se le trichinelle si riscontrano solo raramente nella selvaggina e negli animali domestici.

Specie suscettibili	Cinghiali, predatori, roditori.
Trasmissione/decorso	Le larve di questi vermi cilindrici che si annidano incapsulate nella muscolatura degli animali ospiti, non sono visibili a occhio nudo. I parassiti sono trasmessi tramite il consumo di carne infetta. Siccome sono molto resistenti, possono essere contagiose anche dopo mesi dalla morte del loro ospite animale.
Misure preventive e di lotta	Il cacciatore deve fare esaminare anche la carne di cinghiale destinata al consumo privato. Per questo si taglia un pezzo di diaframma o del muscolo masticatorio e lo s'invia al laboratorio specializzato per il controllo.
Osservazioni	La carne di cinghiale messa in commercio deve essere sottoposta alle analisi in un laboratorio riconosciuto, per escludere la presenza delle trichinelle. Gli animali infetti devono essere smaltiti nei centri di raccolta delle carcasse.

Vermi polmonari

Di regola quando si eviscera la selvaggina non s'incidono i polmoni a meno che il cacciatore non cerchi deliberatamente i vermi polmonari. Perciò molto spesso non ci si accorge della presenza di questi parassiti.

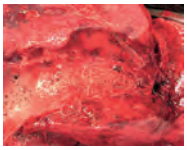


Fig. 10.26 Grandi vermi polmonari.

Specie suscettibili	Mammiferi
Trasmissione/decorso	Di solito le larve vengono ingerite con il cibo (erba) e raggiungono i polmoni dove si sviluppano fino a diventare vermi sessualmente maturi. Dalle uova di questi ultimi escono le larve che vengono espulse dall'animale ospite tossendo o vengono inghiottite ed eliminate con gli escrementi. Certi vermi polmonari necessitano di un ospite intermedio. Le larve giungono nuovamente nel loro ospite attraverso il foraggio fresco.
Misure preventive e di lotta	I sintomi o le lesioni seguenti possono dare nell'occhio e aiutare il cacciatore a scoprire una forte infestazione di vermi polmonari: tosse, mantello arruffato, dimagrimento, mutamento visibile del polmone (quando si taglia il polmone si vedono i vermi). Anche in questo caso bisognerebbe prima di tutto consultare uno specialista. Se la malattia si limita al polmone, basta smaltire correttamente l'organo.
Osservazioni	Vi sono numerose specie di vermi che possono essere presenti nella selvaggina senza che questa mostri segni di malattia.

Miasi nasofaringea

I selvatici fortemente infestati da larve di questo tipo di mosche si sentono starnutire e tossire da lontano e scuotono spesso vigorosamente la testa.

Fig. 10.27

Specie suscettibili	Soprattutto caprioli e cervi.
Trasmissione/decorso	Le larve di questo tipo di mosche (Fam. Oestridae) depongono le uova nelle aperture nasali della selvaggina.
Misure preventive e di lotta	Un capo sano si riprende da solo.
Osservazioni	Questi parassiti vengono individuati quando si preparano i trofei. Le larve dei ditteri sono localizzate nel nasofaringe. Il resto della carne del selvatico è idoneo al consumo.

30

Batteri, virus, funghi (microorganismi) quali cause di malattie

La varietà degli agenti patogeni è molto grande. In questo capitolo viene presentata solo una piccola parte delle malattie infettive diffuse in Svizzera.

Polmonite

Le polmoniti sono causate soprattutto da virus, batteri o funghi. Queste patologie sono talvolta anche la conseguenza di un'infestazione massiccia di vermi polmonari e causano sovente la morte dall'animale colpito.

Fig. 10.28 Polmonite

Specie suscettibili	Tutte le specie di animali selvatici.
Trasmissione/decorso	Molto diversi; è possibile che si ammalino solo alcuni animali deboli (soprattutto anche individui giovani), ma la malattia può anche manifestarsi in modo epidemico in tutta una popolazione.
Misure preventive e di lotta	La diffusione di queste malattie infettive viene favorita da un'alta densità della selvaggina e da un cattivo stato generale di salute. Le strategie venatorie dipendono dal tipo di agente patogeno e vanno dalla rinuncia alla caccia fino a un incremento dei prelievi.
Osservazioni	Gli animali abbattuti con lesioni ai polmoni e l'organo intaccato vengono sottoposti all'esame da parte di uno specialista. I cambiamenti osservati sono perlopiù localizzati. L'animale può essere consumato ad eccezione dei polmoni.

Cecità dei camosci

La cecità dei camosci è una malattia degli occhi (cheratocongiuntivite infettiva) altamente contagiosa causata da microorganismi (micoplasmi) e può essere trasmessa dalle pecore ai camosci e agli stambecchi. Un'infezione leggera può guarire da sola, ma quando è grave e particolarmente aggressiva porta alla cecità irreversibile e quindi alla morte dell'animale.

Fig. 10.29

Specie suscettibili	Camosci e stambecchi (in parte con decorso mortale), pecore e capre (nessun decorso mortale).
Trasmissione/decorso	L'agente patogeno (batterio) è presente nel liquido lacrimale. Può essere diffuso da animali infetti che presentano una forte lacrimazione ma anche da animali che non presentano alcun sintomo di malattia. La trasmissione avviene per contatto diretto e indiretto, anche per mezzo di mosche. La cecità dei camosci può diffondersi in modo epidemico. La cornea diventa opaca e la zona attorno all'occhio mostra croste purulente. Sono di solito colpiti entrambi gli occhi. Gli animali diventati ciechi si muovono insicuri, inciampano e urtano contro gli ostacoli. Essi non possono più seguire gli altri ed evidenziano un grande bisogno di tranquillità. Nei casi leggeri la guarigione è possibile. A seconda dell'aggressività dell'infezione può verificarsi o un aumento del numero di camosci e stambecchi con guarigione spontanea oppure l'aumento dei selvatici con cecità irreversibile, che causa la morte degli animali (soprattutto dovuta a cadute, dimagrimento, infezioni secondarie).
Misure preventive e di lotta	Gli animali ciechi non devono essere disturbati (tranquillità nell'area in cui è diffusa l'epidemia). Il prelievo dovrebbe avvenire solo per gli individui con la cornea perforata per i quali non c'è più speranza di guarigione. Ai fini di una decisione corretta è necessaria molta esperienza nella valutazione del selvatico. Non devono essere alpeggiate pecore infette.
Osservazioni	La carne di animali infetti è atta al consumo se gli animali non presentano dimagrimento o altre lesioni patologiche.

32

Tubercolosi

La tubercolosi è un'epizoozia da eradicare e dunque soggetta a dichiarazione obbligatoria. Essa può essere trasmessa anche agli esseri umani. Anomalie negli animali, che possono far pensare alla tubercolosi, devono essere immediatamente segnalate ad un veterinario ufficiale. L'agente patogeno può sopravvivere per mesi nell'ambiente e causare gravi danni economici all'agricoltura (bovini).

Fig. 10.30

Specie suscettibili	uccelli e mammiferi, soprattutto cervo, cinghiale, tasso, bovini.
Trasmissione/decorso	L'agente patogeno (batterio) viene rilasciato nell'ambiente tramite delle secrezioni (saliva, urina, feci) o attraverso carne infetta (prede, carogne) e trasmesso ad altri animali che assumono il cibo contaminato. I sintomi negli animali sono diversi, tra i quali una forte tosse. All'insorgere della malattia sono visibili delle piccole palline bianche a livello dei linfonodi della testa, del torace e dell'addome.
Misure preventive e di lotta	Sovente la malattia non è facilmente riconoscibile negli animali vivi anche molto tempo dopo l'infezione. Sono quindi molto importanti delle diagnosi accurate sulla carne cacciata e annunci tempestivi di casi sospetti ad un veterinario ufficiale.
Osservazioni	La carne non è atta al consumo.

Actinomicosi

I rigonfiamenti, in parte impressionanti, della mandibola sono ben riconoscibili per un osservatore attento e possono limitare sensibilmente l'ingestione di cibo da parte dell'animale colpito dalla malattia.

Fig. 10.31

Specie suscettibili	Caprioli; raramente altre specie animali.
Trasmissione/decorso	L'agente patogeno (diversi batteri) penetra, attraverso ferite o con il cambio dei denti, nella mucosa del cavo orale e poi nell'osso della mandibola provocando lesioni molto gravi. Ne conseguono problemi di masticazione quando l'animale pascola e rumina.
Misure preventive e di lotta	Il selvatico colpito dovrebbe essere abbattuto per motivi di protezione degli animali, in accordo con le autorità competenti.
Osservazioni	Una volta questa infezione batterica cronica era ritenuta erroneamente un'infezione fungina. Per questo in tedesco viene ancora chiamata «Strahlenpilz». Le alterazioni nel corpo dell'animale sono sovente localizzati e quindi la carne è atta dal consumo.

Peste suina classica (PSC) e peste suina africana (PSA)

Queste malattie virali causano grandi danni economici negli allevamenti di maiali. Gli animali infetti devono essere uccisi e la carne non è atta al consumo. Per questo motivo il cacciatore deve prestare molta attenzione a non importare materiale contaminato, proveniente ad esempio da zone di altri paesi in cui la malattia è endemica.

Abb. 10.32

Specie suscettibili	Cinghiali e maiali domestici.
Trasmissione/decorso	La trasmissione avviene attraverso il commercio e il contatto con animali infetti (anche cinghiali) o il foraggiamento di scarti di prodotti di origine animale non sufficientemente termizzati. Anche gli utensili (da caccia) e i contenitori per il trasporto contaminati possono diffondere questo virus altamente infettivo. La carne non è atta al consumo.
Misure preventive e di lotta	Le densità degli effettivi di cinghiali devono essere mantenute basse e quando si eviscera un capo abbattuto si deve sistematicamente prestare attenzione a possibili lesioni causate dalla peste suina. È vietato inserire come foraggio scarti di prodotti di origine animale nelle mangiatoie d'adescamento. Astenersi dall'importazione di trofei di caccia non lavorati e non cotti da paesi dove PSC e PSA sono presenti.
Osservazioni	Lesioni di colorazione bluastra della pelle o piccole emorragie grandi come la capocchia di uno spillo su reni, cuore o laringe, così come un contorno scuro della milza possono essere indizi della presenza di questa malattia.

Cimurro

Specie suscettibili	In particolare volpi e tassi ma anche martore, cani e gatti così come altri predatori.
Trasmissione/decorso	Il contagio con il virus del cimurro avviene tramite contatto diretto o fluidi corporei. Il decorso della malattia può essere molto variabile (modifiche di comportamento, debolezza generale, secrezioni dal naso e dagli occhi, tosse) e può portare alla morte.
Misure preventive e di lotta	Mantenere basse le densità degli effettivi di volpi e tassi.
Osservazioni	Le epidemie possono ridurre drasticamente la densità degli effettivi di volpi e tassi.

Rabbia

La rabbia è una malattia infettiva mortale: fino a pochi anni fa era presente in Svizzera nei selvatici. La caccia intensiva alla volpe può impedire in modo determinante che questa malattia contagiosa si diffonda nuovamente sul territorio nazionale.

Specie suscettibili	Mammiferi, soprattutto la volpe e altri carnivori.
Trasmissione/decorso	L'agente patogeno è un virus presente nella saliva dell'animale infetto. La malattia è trasmessa attraverso il contatto diretto (morso) di carnivori infetti. Nella maggior parte dei casi si tratta di volpi. Gli animali, ma anche gli umani, che hanno contratto la malattia muoiono.
Misure preventive e di lotta	La rabbia può essere particolarmente pericolosa per il cacciatore. Infatti la malattia, se non viene subito curata, ha un decorso mortale anche nell'uomo. Per i cacciatori sussiste un rischio d'infezione più elevato, dato che viene spesso chiesto il loro aiuto quando un selvatico ha perso il suo timore naturale nei confronti dell'uomo. Le volpi infette possono reagire in modo molto aggressivo. Il cacciatore che constata disturbi comportamentali di questo genere deve obbligatoriamente segnalarli a un veterinario ufficiale.
Osservazioni	La Svizzera è ufficialmente esente da rabbia. I cani da caccia devono essere vaccinati regolarmente contro questa malattia. Anche per le persone, in caso di necessità, la prevenzione più efficace è la vaccinazione.

Tavola riassuntiva di alcune malattie della fauna selvatica

	Virus	Batteri	Parassiti	Situazione in Svizzera	Implicazioni per la cacciagione
Malattia di Aujeszky (pseudorabbia)!	x			+	Cinghiali: importazione di testa solo se cotta. Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Influenza aviaria (peste aviaria classica, Influenza aviaria)*!	x			+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Peste suina classica (PSC) e Peste suina africana (PSA)!	x			+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse. Se caccia effettuata in paesi con PSA: pulizia dell'abbigliamento e degli utensili da caccia, rinuncia ai trofei oppure importazione solo se cotti.
Dermatite pustolosa contagiosa (ectima contagioso)*	x			++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.
Rabbia*!	x			–	Cacciagionse non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Actinomicosi		x		+	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atta al consumo.
Brucellosi*!		x		+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Cecità dei camosci (cheratocongiuntivite infettiva)		x		++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atta al consumo.
Zoppina		x		++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atta al consumo.
Paratubercolosi*		x		+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Pseudotubercolosi*		x		+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Tubercolosi*!		x		–	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Tularemia (febbre dei conigli)*!		x		+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.

(continuazione)	Virus	Batteri	Parassiti	Situazione in Svizzera	Implicazioni per la cacciagione
Echinococcosi!			x	+++	Guanti e mascherina di protezione al momento della scuoiatura delle volpi, il resto del corpo dell'animale deve essere smaltito al centro di raccolta delle carcasse.
Ipodermosi!			x	+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Coccidiosi			x	+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.
Distoma epatico			x	+++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.
Vermi polmonari			x	+++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.
Parassitosi gastrointenstinale			x	+++	Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.
Miasi nasofaringea			x	++	Cacciagione atta al consumo.
Rogna			x	++	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento presso il centro di raccolta delle carcasse.
Trichinellosi*!			x	+	Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.

– La Svizzera è considerata esente da questo agente patogeno o comunque esso non è più stato rilevato negli ultimi tempi.
+ Gli agenti patogeni sono sporadicamente presenti.
++ Gli agenti patogeni sono presenti.
+++ Gli agenti patogeni sono spesso presenti.
* Zoonosi
! Dichiarazione obbligatoria dell'epizoozia a un veterinario ufficiale
Il rapporto annuale sulle zoonosi e le epizoozie dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) informa sul loro stato attuale (www.blv.admin.ch).

Obiettivi didattici «malattie della selvaggina»

Il cacciatore/la cacciatrice

- sa spiegare i termini «zoonosi», «epizoozia», «parassita» e citare alcuni esempi;
- conosce le possibili cause di malattia della selvaggina;
- riconosce anomalie sul corpo dell'animale e sugli organi interni che indicano una malattia;
- conosce le misure corrette da intraprendere se vengono osservate tali particolarità/anomalie;
- conosce le malattie più importanti della selvaggina;
- conosce le più importanti epizoozie a dichiarazione obbligatoria.

L'apprezzato manuale svizzero prepara le aspiranti cacciatrici e gli aspiranti cacciatori all'esame di idoneità alla caccia in modo appropriato e orientato alla pratica.
Gli obiettivi didattici formulati con chiarezza aiutano la lettrice e il lettore a riconoscere l'importanza dei temi e a testare le proprie conoscenze.
Con numerose fotografie e figure il libro può essere utilizzato come prontuario anche da cacciatrici e cacciatori esperti e pure da un pubblico interessato alla natura.
Questo manuale fondamentale considera le notevoli diversità faunistiche e venatorie di tutte le regioni della Svizzera.

La seconda edizione è caratterizzata da nuovi grafici, da immagini più grandi e da una più agevole lettura.
Temi ricchi di immagini, come l'eviscerazione e la scuoiatura, sono supportati da video didattici brevi e di facile comprensione. Con il codice QR si possono visionare questi video.

ott
der sachbuchverlag
www.ott-verlag.ch